



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (I)  
PART II—Section 3—Sub-section (I)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 72]

No. 72]

नई दिल्ली, शुक्रवार, मार्च 5, 1982/फाल्गुन 14, 1903

NEW DELHI, FRIDAY, MARCH 5, 1982/PHALGUNA 14, 1903

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में  
रखा जा सके

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate  
compilation

## स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

नई दिल्ली, 5 मार्च 1982

सां०का०न 241 (अ).—केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 38) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा दत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए तथा केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करता चाहती है जैसा कि उक्त उपधारा द्वारा अपेक्षित है, कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जा रहा है, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है। इसके द्वारा सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर इस अधिसूचना के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से नव्वे दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा।

उपरोक्त अवधि की समाप्ति से पूर्व उक्त प्रारूप नियमों की बाबत जो भी आक्षेप या सुझाव किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार उन पर विचार करेगी।

### प्रारूप नियम

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (संशोधन) नियम, 1982 है।

1406 GI/81

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) नियम 42 के खण्ड (फ) के पश्चात् निम्नलिखित खण्ड अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

“(ब) अल्कोहल वाले पेय के प्रत्येक वेक्रेज पर निम्नलिखित घोषणा लेबल लगा होगा, अर्थात्—

इसमें ..... प्रतिशत एथिल अल्कोहल 15/15 सें०  
(..... डिग्री अण्डर प्रूफ) मात्रा में है।

इस घोषणा के प्रयोजन के लिए एथिल अल्कोहल अन्तर्बस्तु की महायता सीमा घोषित प्रबलता की - 2.5 प्रतिशत होगी।”

3. उक्त नियमों के नियम 57 में, मारणी में “(1) पेय” शीर्षक के नीचे, सब 2 के सामने स्तंभ 2 और 3 की प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित प्रविष्टियाँ अन्तः स्थापित की जाएंगी, अर्थात्—

“देशी स्पिरिट, जिन, बोदका ..... 10.00

विट्स्की, ब्राण्डी ..... 5.00”

4. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख की मद क 29.01 के पश्चात् निम्नलिखित सब अन्तः स्थापित की जाएंगी अर्थात्—

क-29.02—देशी स्पिरिट देशी स्पिरिट से अभिप्रेत है अनाज, धालू कलों, धोरा, गुड़, नारियल के रस, सैब, पालसीरा और अन्य ताड़-वृक्षों, महुआ के फूलों के किण्वित रस या किण्वीत काबोहाइड्रेड के किसी अन्य

(285)

श्रीम से अल्कोहली आसव अभिप्रेत है। यह तलछट या किसी प्रकार के निर्लक्षित द्रव्य से मुक्त होगी। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किन्हीं अभिरिक्त संघटकों से भी मुक्त होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का प्रतिशत प्रायतन द्वारा 19.9 से 42.8 (67 से 25 डिग्री अण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए)
- (ख) टारटारिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल के रूप में 100 लीटर) (अभिव्यक्त है) 25 ग्राम से अनधिक
- (ग) एसिटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 10 ग्राम से अनधिक
- (घ) एथिल एसिटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 50 ग्राम से अनधिक
- (ङ) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 200 ग्राम से अनधिक
- (च) ऐसीटेट एलिडहाइड के रूप में (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 45 ग्राम से अनधिक
- (छ) फरफ्यूरल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 100 लीटर के रूप में

क-29-03-ब्राण्डी : ब्राण्ड निम्नलिखित तीन प्रकार की होगी : (क) ब्राण्डी (अंगूरों से बनाई गई) से मात्रे, पके हुए और ठोम अंगूरों के किण्वित रस से पूर्णतया अभिप्राप्त अल्कोहली आसव अभिप्रेत है आसवन इस प्रकार किया जाएगा कि अंगूरों के किण्वित के दौरान स्पिरिट में विद्यमान प्राकृतिक वाष्पशील सिद्धांतों के बने रहें

टिप्पण.—“अंगूरों” के अन्तर्गत किण्वित नहीं होगी।

उस दशा में जब कि ब्राण्डी अंगूरों से भिन्न फलों से बनाई जाती है तो परिभाषा में अंगूरों के स्थान पर उस फल का नाम रखा जाएगा।

(ख) ब्राण्डी (स्पिरिट से बनाई गई) में अल्कोहली तैलक अभिप्रेत है जिसमें ब्राण्डी के विषमकारी रंग, गंध, और स्वाद हो। यह खाद्य क्वालिटी की निष्प्रभावी स्पिरिट या परिणोषित स्पिरिट से बनाई जाएगी।

(ग) सम्मिश्रित ब्राण्डी में ब्राण्डी का सम्मिश्रण अभिप्रेत है जो स्पिरिट से, जिसमें कम से कम 10 प्रतिशत अंगूरों से बनाई गई ब्राण्डी है, बनाई गई हो।

ब्राण्डी मिलाए जाने वाले रंजक पदार्थ से पीनी से तैयार किए गए सैरामस के सिवाए, मुक्त होगी और स्वास्थ्य के लिए हानिकर मिलाए जाने वाले संघटकों से भी मुक्त होगी। उसमें सौरभ, स्वाद होगा और यह फीके पीले या ऐबेर रंग की होगी। जब ब्राण्डी पर परिसन्धान का लेबल लगाया जाए तब यह लकड़ी के कूड़ों या बैरलों में एक वर्ष से अम्यून के लिए परिषेक की जाएगी। यह अवशुष्य तापमान पर भी किसी भी प्रकार तलछट से मुक्त होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी अर्थात् :-

- (क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का प्रतिशत प्रायतन 42.8 (25 डिग्री अण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए

- (ख) कुल ठोम (डब्ल्यू/बी) 0.8 प्रतिशत से अनधिक
- (ग) कुल अम्ल (डब्ल्यू/बी) 0.12 प्रतिशत से अनधिक
- (घ) ऐसीटेट अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 20 ग्राम से अनधिक
- (ङ) एथिल एसिटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)
- (1) अंगूरों से बनाई गई ब्राण्डी 20 ग्राम से अनधिक
- (2) सम्मिश्रित ब्राण्डी 8 ग्राम से अनधिक
- (3) स्पिरिट से बनाई गई ब्राण्डी 3 ग्राम से अनधिक
- (च) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)
- (1) अंगूरों से बनाई गई ब्राण्डी और सम्मिश्रित ब्राण्डी 30 से 300 ग्राम तक
- (2) स्पिरिट से बनाई गई ब्राण्डी 100 ग्राम से अनधिक
- (छ) ऐसीटेट एलिडहाइड के रूप में एलिडहाइड (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)
- (1) अंगूरों से बनाई गई ब्राण्डी और सम्मिश्रित ब्राण्डी 30 ग्राम से अनधिक
- (2) स्पिरिट ब्राण्डी 15 ग्राम से अनधिक
- (ज) फरफ्यूरल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 5 ग्राम से अनधिक

क-29.04—बीरका—बीरका से किण्वित अनज, आलू या किसी अन्य किण्वनीय कार्बोहाइड्रेट स्रोत से प्राप्त की गई है ऐसे निष्प्रभावी स्पिरिट से बनाया गया आत्युन अल्कोहली पेय अभिप्रेत है जो यह किसी भी प्रकार की तलछट या निर्लक्षित द्रव्य से मुक्त संघटकों से भी मुक्त होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का प्रतिशत प्रायतन 37.15 से 42.85 (35 से 25 डिग्री अण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।
- (ख) कुल ठोम (डब्ल्यू/बी) 0.005 प्रतिशत से अनधिक
- (ग) ऐसीटेट अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 2 ग्राम से अनधिक
- (घ) एथिल एसिटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 10 ग्राम से अनधिक
- (ङ) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 60 ग्राम से अनधिक

(ब) एसोटे एलिडाइड के रूप में एलिडाइड 2 ग्राम से अधिक  
(जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के  
रूप में अभिव्यक्त है)

(छ) मेथिल अल्कोहल निम्नलिखित परीक्षण में  
पूरा उत्तरेगा।

क-1-अभिकर्मक—

1-1 फास्फोरिक अम्ल में पोटेशियम परमेगनेट घोल—

3 ग्राम पोटेशियम परमेगनेट को 15 मि० लि० फास्फोरिक अम्ल के  
जिसमें फास्फोरिक ( $H_3PO_4$  अम्ल भार में 89 प्रतिशत हो, और जल  
के 70 मि० लि० के सम्मिश्रण में घोल और 100 मि० लि० बनाने के लिए  
उसमें पर्याप्त मात्रा में जल मिलाएं।

1-2 सल्फ्यूरिक अम्ल में आक्साशालिक घोल—60 मि० लि० सांद्रित  
सल्फ्यूरिक अम्ल जल की बराबर मात्रा में सावधानी से मिलाएं और ठण्डा  
करें। इस प्रकार ठण्डे किए गए 100 मि० लि० तनुकृत सल्फ्यूरिक अम्ल में  
5 भा० आक्साशालिक अम्ल मिश्रित मिलाएं।

1-3 विरजित मेजेन्टा घोल—एक ग्राम क्षारीय मेजेन्टा (रात्रिन-  
निलीन हाइड्रोक्लोरिक या फुर्मीन) 600 मि० लि० जल में मिलाएं  
और उसे हिमकुंड में ठण्डा करें। 100 मि० लि० जल में 20 ग्राम  
सोडियम सल्फेट मिलाएं, हिमकुंड में ठण्डा करें और फिर उसे धीरे-धीरे  
लगभगतर हिलाते हुए 10 मि० लि० सांद्रित हाइड्रोक्लोराइड अम्ल मिलाएं।  
1000 मि० लि० तक उमका तनुकरण करें। 1-3-1-मेजेन्टा के विरजित  
घोल का प्रकाश से बचाया जाना चाहिए। यदि परिणामी घोल आक्सेलेप  
है तो उसे छान लेना चाहिए और यदि यह रंग में भूरा है  
है तो उसे विरजित करने के लिए उसमें पर्याप्त मात्रा में जातब चारकोल  
(एनीमल) (0-2 से 0-3 ग्राम) मिलाकर हिलाना चाहिए जिससे वह  
वर्णहीन और छान लेना चाहिए। यदाकदा यह आवश्यक है कि उसमें 2  
से 3 मि० लि० सांद्रित हाइड्रोक्लोराइड अम्ल मिलाकर उसे हिलाया  
जाए जिससे कि बाँझ अवशिष्ट गुलाबी रंग दूर हो जाए। पूर्वगामी परि-  
वर्तनों में से किसी के परिणामस्वरूप प्राप्त घोल का उपयोग के पूर्व रात  
भर रखा रहने दिया जाना चाहिए।

क-2-प्रक्रिया—

2.1. इस पदार्थ के 0.5 मि० लि० का 5 मि० लि० जल के साथ  
तनुकृत करें और 2.0 मि० लि० पोटेशियम परमेगनेट घोल फास्फोरिक  
अम्ल में मिलाएं। इसे दस मिनट के लिए प्रलग रख दें और 2.0 मि०  
लि० आक्सेलेप अम्ल घोल सल्फ्यूरिक अम्ल में मिलाएं। मेजेन्टा का  
वर्णहीन 50 मि० लि० घोल वर्णहीन घोल में मिलाएं जो 15 सेण्टीग्रेड  
से 30 सेण्टीग्रेड के तापमान के बीच उसे प्रलग रख दें तथा 30 मिनट  
के पश्चात् उसकी परीक्षा करें। 2.2 यदि पदार्थ में कोई रंग पैदा नहीं  
होता है तो उसके बारे में यह माना जाएगा कि वह इस परीक्षा की अपेक्षा  
को पूरा करता है। क-29-03-ब्लिस्की (क) ब्लिस्की निम्नलिखित तीन प्रकार  
की होगी। ए 29-05 (क) "ब्लिस्की" (माल्ट से बनाई गई) से माल्ट  
मिश्रित या माल्टविहीन अनाज या दोनों के सम्मिश्रित किण्वित सैण से  
उत्पादित अल्कोहली आसुब अभिप्रेत है। प्राप्त इस प्रकार किया जाएगा  
कि स्पिरिट में प्राकृतिक वाष्पशील घटकों से व्युत्पन्न गंध बनी रहे जो अनाज  
में पहले से ही विद्यमान हो किण्वन के दौरान पैदा हुई हो।

(ख) ब्लिस्की (स्पिरिट से बनाई गई) से ऐसा अल्कोहली निकर  
अभिप्रेत है जिसमें ब्लिस्की का विशिष्ट रंग, गंध और स्वाद हो। यह  
प्राकृतिक स्पिरिटों या खाद्य क्वालिटी के परिष्कारित स्पिरिटों या उनके  
मिश्रण से बनाई जाएगी।

(ग) "सम्मिश्रित ब्लिस्की" से स्पिरिट से बनाई गई ब्लिस्की के  
साथ कम से कम 10 प्रतिशत माल्ट मिश्रित ब्लिस्की का मिश्रण अभिप्रेत  
है।

ब्लिस्की स्वास्थ्य के लिए हानिकार प्रतिरिक्त संघटकों से मुक्त होगी  
यह चीनी से तैयार किए गए कैटामेल के सिवाय प्रतिरिक्त, रंजक पदार्थ  
से मुक्त होगी। इसमें अभिवाशक स्वाद और सौरभ होगा और तलछट  
से भी मुक्त होगी। "परिपक्व" का लेबल लगाने समय ब्लिस्की लकड़ी के  
कण्डों या बैरलों में एक वर्ष से अन्यून के लिए परिपक्व की जाएगी।  
यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अस्त- 42-85 (25 डिग्री अण्डर  
बस्तु का प्रतिशत आयतन।) प्रूफ) या जो राज्य  
सरकार द्वारा विहित  
किया जाए।

(ख) कुल ठोस (डब्ल्यू/बी) 0.2 प्रतिशत से अधिक

(ग) कुल भस्म (डब्ल्यू/बी) 0.2 प्रतिशत से अधिक

(घ) एसोटे अम्ल के रूप में वाष्पशील 20 ग्राम से अधिक  
अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100  
लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(ङ) एथिल एसोटे के रूप में एस्टर  
(जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर  
के रूप में अभिव्यक्त है)

(1) माल्ट से बनाई गई ब्लिस्की के 20 ग्राम से अधिक  
लिए

(2) सम्मिश्रित ब्लिस्की के लिए 8 ग्राम से अधिक

(3) स्पिरिट से बनाई गई ब्लिस्की के 3 ग्राम से अधिक  
लिए।

(ख) एमिल के अल्कोहल के रूप में उच्चतर 30 ग्राम से 300 ग्राम  
अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 तक  
लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(छ) एसोटे एलिडाइड के रूप में एलिडाइड  
(जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल के 100  
लीटर के रूप में अभिव्यक्त  
है)

(1) माल्ट और सम्मिश्रित ब्लिस्की 30 ग्राम से अधिक

(2) स्पिरिट से बनाई गई ब्लिस्की 15 ग्राम से अधिक

(ज) फरफ्यूरन (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 10 ग्राम से अधिक  
100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

क-29-06-ब्रिन-जिन से जूनियर सरस फलों अन्य सौरभों के वाष्पशील  
उत्पादों से सुवासित निष्प्रभावी स्पिरिट से बनाई गई अल्कोहली निकर  
अभिप्रेत है। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकार किसी प्रतिरिक्त संघटकों से  
मुक्त होगी। इसमें सौरभ और अभिलक्षिक स्वाद होगा यह निर्मल होगा  
और जल से तनुकृत किए जाने पर इसमें कोई अविलंबता विकसित नहीं  
होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अस्त- 37-15 से 42-85 (35  
का प्रतिशत आयतन में) से 25 अण्डर प्रूफ)  
या जो राज्य सरकार  
द्वारा विहित किया  
जाए।

(ख) कुल ठोस (डब्ल्यू/बी) 1-5 प्रतिशत से अधिक

(ग) एथिल एसोटे के रूप में एस्टर परिशुद्ध (5 ग्राम से अन्यून  
जहाँ अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभि-  
व्यक्त है)

- (घ) एमिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर 50 ग्राम से अधिक अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) ।
- (ङ) एसीटएल्लिहाइड के रूप में एल्लिहाइड 20 ग्राम से अधिक (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) ।

क-29-07-बीयर-बीयर से माल्ट-मिश्रित जो हाप और अन्य हाप सांद्रो का, अन्य माल्ट-मिश्रित या माल्टविहीन अनाज या अन्य कार्बोहाइड्रेट निमित्त मिलाकर या उसके बिना पेय जल में मीठ में अल्कोहली किण्वन उत्पाद सम्मिश्रण है । किसी भी जोन में जून प्रतिस्थापितों, कड़वे तत्वों और सेपोनिन का उपयोग नहीं किया जाएगा । यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किसी भी प्रतिरिक्त संघटक में मुक्त होगा । इसमें अनुज्ञान परि-रक्षक होने यह चीनी से तैयार की गई कैरामल को छोड़कर, कृत्रिम मीठा करने वाले कारकों और प्रतिरिक्त रंजक पदार्थ से भी मुक्त होगा ।

बोतल बंद या डिब्बा बंद बीयर प्रभावकारी रूप से पास्तेरीकृत होगी और कालिफार्म, जीवाणु तथा अन्य रोगजन्य सूक्ष्मजीव से यह निर्मूल होगी और इसमें उसके प्रकार का अभिलाक्षणिक रंग, स्वाद, मदिरा की की सुगंधित होगी तथा बसों मांग होगा । अल्कोहली अन्तर्वस्तु का लेबल पर वर्णन किया जाएगा, यह निम्नलिखित श्रेणियों के अनुसार होगी, अर्थात् :—

- (क) 15/15 से० पर एमिल अल्कोहल 3-0 से 7-0 तक अन्तर्वस्तु का प्रतिशत आयतन में
- (ख) पीएच 3-3 से 4-5 तक ;
- (ग) कार्बोहाइड्रेट 2-5 से अन्यूत / आयतन आयतन में 2-5 से अन्यूत / आयतन में ।

क-29-08—'रम'—रम से अन्वयता गन्ने, गन्ना से शीर या अन्य गन्ना उत्पादों के किण्वन रमे से ही ऐसी रीत में अभिप्राप्त अल्कोहल आमुब अभिप्रेत है । आमुब में साधारणतया वहीं स्वाद, सौरभ और अभिलक्षण होंगे जो इस प्रकार की वस्तु में होते हैं और व्यवहार में उसमें माने जाते हैं । यह किसी भी प्रकार की तलछट और निषिद्ध द्रव्य अन्य से मुक्त होगी । यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर प्रतिरिक्त संघटकों और चीनी से तैयार किए गए कैरामल को छोड़कर किसी प्रतिरिक्त रंजक पदार्थ से भी मुक्त होगी । रम पर "परिपक्व" का लेबल लगाते समय इसे लकड़ी के कुण्डों या बैरलों में वा वर्ष से अन्यूत के लिए परिपक्व किया जाएगा । यह प्लास्टिक के आधानों में नहीं भरी जाएगी । एमिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का लेबल पर वर्णन किया जाएगा । यह निम्नलिखित श्रेणियों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :—

- (क) 15/15 से० पर एमिल अल्कोहल 42-8 (25 डिग्री अण्डर अन्तर्वस्तु का प्रतिशत आयतन में। प्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए ।
- (ख) 2-5 से० सी० सैल से पिटामीटर से 10 से 15 पांसा, 10 नापा गया, रंग से 15 लात
- (ग) कुल ठोस, प्रति 100 मि० लि० 0-2 से 0-8 ग्राम
- (घ) टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल 160 ग्राम से अधिक (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) ।
- (ङ) एसीटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 80 ग्राम से अधिक

- (च) एथिल एसोटे के रूप में एस्टर (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 10 ग्राम से अधिक
- (छ) एमिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर 30 से 200 ग्राम अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)
- (ज) एसोटे-एल्लिहाइड के रूप में एल्लिहाइड 45 ग्राम से अधिक (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)
- (झ) फर्ब्यूजन (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 12 ग्राम से अधिक

[सं० पी० 15013/4/80-पीएन(एफएण्डएन) (पीएफए)]

आर० के० मिश्रल, संयुक्त सचिव

### MINISTRY OF HEALTH & FAMILY WELFARE (Department of Health)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 5 March, 1982

G.S.R. 241(E).—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of the section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) after consultation with the Central Committee for Food Standards, is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of ninety days from the date of publication of this notification in the Official Gazette.

Any objection or suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, will be considered by the Central Government.

#### DRAFT RULES

1. These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Amendment) Rules, 1981.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as the said rules), in rule 42, after clause (V), the following clause shall be inserted, namely:—

"Every package containing alcoholic beverage shall carry a label containing the following declaration, namely:—

Contains.....per cent of ethyl alcohol by volume at 15/15°C (.....Degree under proof)

For the purpose of this declaration, the tolerance limit for ethyl alcohol content shall be  $\pm 2.5$  percent of the declared strength."

3. In rule 57 of the said rules, in the table, against item 2, under the heading (i) Beverages" after the entry "Today ... 5.0", in column 2 and 3, the following entries shall be inserted, namely:—

"Country spirit, Gin, Vodka.....10.00

Whisky, Brandy..... 5.00"

4. In Appendix B to the said rules, after item A. 29.01, the following items shall be inserted, namely:—

A.29.02—Country spirit : Country spirit means alcoholic distillate from fermented mash of cereals, potato, fruits, molasses jaggery, juice/sap of coconut, palmyra and other palm trees, mahua flowers or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to following requirements, namely:—

- |  |  |
|--|--|
| (a) Ethyl alcohol content per cent by Volume at 15/15°C.                                   | 19.9 to 42.8 (67 to 25 degree under proof) or as prescribed by the State Government. |
| (b) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol).   | not more than 25 gram  |
| (c) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)   | not more than 10 gram  |
| (d) Esters as Ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)         | not more than 50 gram  |
| (e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) | not more than 200 gram   |
| (f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)       | not more than 45 gram  |
| (g) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)                        | traces   |

A.29.03—Brandy : Brandy shall be of the following three types :

- (a) Brandy (made from grapes means an alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit possesses the natural volatile principles present in grapes or formed during fermentation.

Note : 'Grapes' shall not include raisins.

In case the brandy is made from fruit other than grapes the name of the fruit shall substitute the word 'grapes' in the definition.

- (b) Brandy (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of brandy. It shall be made from neutral spirit or rectified spirit of edible quality.
- (c) Blended Brandy—means mixture of brandy made from spirit with minimum of 10 per cent brandy made from grapes.

Brandy shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar, free from any added ingredient injurious to health. It shall have the characteristic aroma, taste and be of pale yellow or amber colour. Brandy when labelled as 'matured' shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall be free from sediment of any type even at sub-zero temperature. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- |   |   |
|---|---|
| (a) Ethyl alcohol content percent by volume at 15/15°C. | 42.8 (25 degree under-proof) or as prescribed by State Governments. |
|---|---|

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| (b) Total solids (w/v)   | not more than 0.8 per cent  |
| (c) Total ash (w/v)  | not more than 0.12 per cent |
| (d) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)     | not more than 20 gram       |
| (e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol):—         |                             |
| (1) Brandy made from grapes  | not less than 20 gram       |
| (2) Blended Brandy   | not less than 8 gram        |
| (3) Brandy made from spirit  | not less than 3 gram        |
| (f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) : |                             |
| (1) Brandy made from grapes and blended brandy   | 30 to 300 gram              |
| (2) Brandy made from spirit  | not more than 100 gram      |
| (g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)         |                             |
| (1) Brandy made from grapes and blended brandy   | not more than 30 gram       |
| (2) Spirit Brandy  | not more than 15 gram       |
| (h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)                          | not more than 5 gram        |

A. 29.04—Vodka—Vodka means the distilled alcoholic beverage made from neutral spirit which may be obtained from fermented grain, potato, or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to the following requirements, namely:—

- |  |   |
|--|---|
| (a) Ethyl alcohol content per cent by volume at 15/15°C                                    | 37.15 to 42.85 (35 to 25 degree under proof) or as prescribed by State Governments. |
| (b) Total solids (w/v)   | not more than 0.005 per cent  |
| (c) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)   | not more than 2 gram  |
| (d) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)         | not less than 10 gram   |
| (e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) | not more than 6 gram  |
| (f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)       | not more than 2 gram  |
| (g) Methyl alcohol   | To pass the test as given below:—   |

#### A.1. REAGENTS

1.1 Potassium Permanganate Solution in Phosphoric Acid—Dissolve 3g of potassium permanganate in a mixture of 15 ml of phosphoric acid containing 89 percent by weight of phosphoric acid ( $H_3PO_4$ ) and 70 ml of water, and add a sufficient quantity of water to produce 100 ml.

1.2 Oxalic Acid Solution in Sulphuric Acid—Cautiously add 60 ml. of concentrated sulphuric acid to an equal volume of water and cool. To 100 ml of this cooled, dilute sulphuric acid, add 5g of oxalic acid crystals.

1.3 Magenta Solution, Decolourised—Dissolve one gram of basic magenta (rosaniline hydrochloride or fuchsine) in 600 ml of water and cool in an ice bath. Add 20 g of sodium sulphate dissolved in 100 ml of water, cool in an ice bath and further add, slowly and with constant stirring, 10 ml of concentrated hydrochloric acid. Dilute to 1000 ml.

1.3.1 Decolourised solution of magenta should be protected from light. If the resulting solution is turbid, it should be filtered, and if brown in colour, should be shaken with sufficient animal charcoal (0.2 to 0.3g) to render it colourless, and filtered immediately. Occasionally, it is necessary to add 2 and 3 ml of concentrated hydrochloric acid followed by shaking to remove a little residual pink colour. The solution resulting from any of the foregoing modifications should be allowed to stand overnight before use.

## A.2. PROCEDURE

2.1 Dilute 0.5 ml of the material with water to 5 ml, and add 2.0 ml of potassium permanganate solution in phosphoric acid. Set aside for ten minutes and then add 2.0 ml of oxalic acid solution in sulphuric acid. To the colourless solution, add 5 ml of decolourised solution of magenta, set aside at a temperature between 15 °C and 30°C and examine after 30 minutes.

2.2 The material shall be taken as satisfying the requirement of this test if no colour is produced.

1. 29.05 Whisky (i) (A) Whisky shall be of following three types:

A. 29.05 "Whisky" (made from malt) means the alcoholic distillate produced from the fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both. The distillation shall be carried out in such a way that the spirits has flavour derived from the natural volatile principles already present in the cereals or formed during fermentation.

(b) Whisky (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of whisky. It shall be made from neutral spirits or rectified spirits of edible quality or their mixture.

(c) "Blended whisky" means a mixture of at least 10 per cent malt whisky with whisky made from spirit.

Whisky shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar. It shall have characteristic taste and aroma and shall be free from sediments. Whisky when labelled as "matured" shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall conform to the following requirements, namely:—

- |   |  |
|---|--|
| (a) Ethyl alcohol content percent by volume at 15/15 °C | 42.85 (25 degree under-proof) or as prescribed by State Governments. |
| (b) Total solids (w/v)                                  | not more than 0.2 per cent.  |
| (c) Total ash (w/v)                                     | not more than 0.02 per cent  |

(d) Volatile acids as acetic acid not more than 20 gram (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) for Whisky made from malt not less than 20 gram

(2) for blended whisky not less than 8 grams

(3) for whisky made from spirit not less than 3 gram

(f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) 30 to 300 gram

(g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) malt and blended whisky not more than 30 gram

(2) whisky made from spirit not more than 15 gram

(h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol). not more than 10 gram

2  
A. 29.05—Gin—Gin means the alcoholic liquor made from neutral spirit flavoured with the volatile product of juniper berries and other aromatics. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall have aroma and taste characteristic of it, shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. It shall conform to the following requirements, namely:—

- |  |   |
|--|---|
| (a) Ethyl alcohol content percent by volume at 15/15 °C                                    | 37.15 to 42.85 (35 to 25 degrees) under proof) or as prescribed by State Governments. |
| (b) Total solids (w/v)   | not more than 1.5 per cent.   |
| (c) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)         | not less than 5 gram.   |
| (d) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) | not more than 50 gram.  |
| (e) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)       | not more than 20 gram.  |

A.29.07 Beer—Beer means the product of alcoholic fermentation of a mash in potable water of malted barley and hops or hops concentrates with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrates preparation. Hops substitutes, bitter principles and saponins from any source shall not be used. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It may contain permitted preservatives. It shall be free from artificial sweetening agents and added colouring matter except caramel prepared from sugar.

Bottled or canned Beer shall be effectively pasteurised and shall be free from coliform bacteria and other pathogenic microorganism. It shall be clear and have the characteristic colour, taste, bouquet and foam of its type. The alcoholic

content shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| (a) Ethyl alcohol content present by volume at 15/15°C | 3.0 to 7.0                      |
| (b) PH   | 3.5 to 4.5                      |
| (c) Carbon dioxide                                     | not less than 2.5 volume/volume |

A.29.08—'Rum'—Rum means the alcoholic distillate obtained solely from fermented juice of sugarcane, sugarcane molasses or other sugarcane products in such a manner that the distillate possess the taste aroma and characteristic generally attributed to and known to the trade as such. It shall be free from sediments, suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health and any added colouring matter except caramal prepared from sugar, Rum, when labelled as 'matured' shall be matured for not less than two years in wooden vats or barrels. It shall not be filled in plastic containers. The ethyl alcohol contents shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- |   |   |
|---|---|
| (a) Ethyl alcohol content percent volume at 15/15°C | 42.8 (25 degree under proof) or as prescribed by State Governments. |
|---|---|

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| (b) Colour, by tintometer in 2.5 cm. cell  | 10 to 15 yellow, 10 to 15 red |
| (c) Total solids, per 100 ml   | 0.2 to 0.8 gram               |
| (d) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)    | not more than 160 gram        |
| (e) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)   | not more than 50 gram         |
| (f) Esters as ethyl acetates (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)        | not less than 10 gram         |
| (g) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) | 30 to 20 ) gram —             |
| (h) Aldehydes as acetaldehydes (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)      | not more than 45 gram         |
| (i) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)                        | not more than 12 gram         |

[No. P. 15013/6/80-PH (F & N) (PFA)]  
R.K. SINGHAL, Joint Secy

